

Zeitschrift: Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie
Herausgeber: Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel
Band: 39 (1998)
Heft: 1

Artikel: Flexibilität und Kontinuität in 150 Jahren Familiengeschichte
Autor: Ventura, David
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1088483>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Flexibilität und Kontinuität in 150 Jahren Familiengeschichte

David Ventura

Mein “Untersuchungsgegenstand” war die Familie Rogg und deren traditionsreicher Betrieb mit seiner 150-jährigen Geschichte. Dieser hat im Laufe der Jahre viele Veränderungen erfahren und Zeiten durchgestanden, in denen von der Familie Zusammenhalt, Anpassungsvermögen und Erneuerungsgeist gefordert wurden. Das heutige Unternehmen ist ein “Mischbetrieb”, der aus wirtschaftlichen Teilbereichen, dem Brauerei- und Getränkeproduktionsbetrieb, einem Landwirtschaftsbereich mit “Mutterkuhhaltung”, einem Campingplatz mit kleinem Gemischtwarengeschäft sowie zwei verpachteten Gasthöfen besteht. Ökonomisch betrachtet ist das Ergebnis ein vielseitiges Unternehmen. Die Familie muss dafür einen hohen Arbeitsaufwand leisten, der jedoch mit viel Einsatz und einer sinnvollen Arbeitsteilung bewältigt wird.

Die Familie umfasst vier Personen: Ernst Rogg ist das Familienoberhaupt und steht dem Betrieb vor. Als junger Mann erlernte er die Berufe Bierbrauer und Mälzer, wurde von seinem Vater in die Landwirtschaft eingeführt und besuchte auch die landwirtschaftliche Schule. Seine Frau Hilde Rogg unternahm ihre ersten kaufmännischen Schritte im Betrieb der eigenen Eltern und erarbeitete sich im Selbststudium viel zusätzliches Fachwissen. Sie hat heute den kaufmännischen Bereich, also die ganze Administration des Betriebes, unter sich. Die Tochter Andrea wohnt mit ihren zwei Kindern auf dem elterlichen Hof und hat, wie der Vater und ihr Bruder, eine Brauer-Ausbildung erworben. So kann sie überall im Betrieb “mit anpacken”, wenn die Umstände dies erfordern. Mit Vorliebe tut sie dies in der Landwirtschaft, wobei ihr und dem Bruder Joachim zugute kommt, dass sie beide seit Kindesalter auf dem Hof mitgeholfen haben. Joachim Rogg schliesslich ist der designierte Nachfolger von Vater Ernst Rogg als Brauereivorsteher. Um ein möglichst breites Spektrum an Erfahrung zu sammeln, teilte er während der Brauerausbildung seine Volontärszeit auf vier Betriebe auf. Den Abschluss seiner Ausbildung bildete 1995 die Meisterprüfung.

Betriebliche Vielschichtigkeit und sinnvolle Modernisierung

In der Mitte des letzten Jahrhunderts, zur gleichen Zeit, als im Raum Lenzkirch mit der Gründung der ersten Uhrenfabrik die Industrialisierung ihren Anfang nahm, begann auch die Unternehmenstätigkeit der Familie Rogg. Der Landwirt, Bierbrauer und Frachtfuhrmann Andreas Rogg, ein Vorfahre des heutigen Betriebsbesitzers, heiratete die Tochter des Bauern und Wirten des “Kreuzhofes” und gründete 1846 die Brauerei; im Verbund mit der bäuerlichen Tradition seiner Frau ergab sich hier zum ersten Mal das Betriebskonzept eines vielseitigen Familienunternehmens. Besucht man den Betrieb heute, kann man feststellen, wie die Familie konsequent an diesem Leitbild festgehalten hat.

Dabei war man hier bedacht, technische Neuerungen aufzunehmen. Für die Familie hiess dies stets "Wandel", aber immer mit Rücksicht auf das, was man schon besass, und in einem wirtschaftlich sinnvollen Umfang. Anders formuliert: man geht mit der Zeit, ohne den Wert dessen zu vergessen, was in der Vergangenheit wertvolle Dienste geleistet hat.

Wirtschaftliche Vernunft und Weitsichtigkeit mussten die Vertreter der Rogg-schen Generationen auch hinsichtlich der Bewertung der Betriebszweige im Rahmen des gesamten Familienunternehmens beweisen. Unter diesem Gesichtspunkt sind Ereignisse aus der Betriebsgeschichte zu bewerten, wie die 1892 erstmals erfolgte Verpachtung der hauseigenen Brauereigaststätte oder die durch den Vater des heutigen Firmeninhabers nach dem Krieg vorgenommene Ausweitung des Brauereibetriebes.

Die Aufteilung in Teilbereiche ist vielleicht die wichtigste Voraussetzung überhaupt, mit der die Familie seit der Unternehmensgründung so erfolgreich auf wirtschaftlich und politisch turbulente Zeiten reagieren konnte. War es einmal für die Brauerei besonders schwierig, konnte man stets auf das eigene Land und die Landwirtschaft zurückgreifen. Das heutige, um zusätzliche Teilbereiche erweiterte Unternehmen zeigt, wie die Familie den Grundsatz der betrieblichen Vielfalt sogar noch konsequenter verfolgt: der Brauereibereich wurde seit den 1960er Jahren kontinuierlich aufgewertet und bildet jetzt und wohl auch für die Zukunft den Eckpfeiler des Gesamtbetriebes. In der Landwirtschaft wurden Kartoffeln und Milchkühe durch eine ökologisch sinnvolle "Mutterkuhhaltung" ersetzt. Als Ergänzungen aus jüngster Zeit stehen hingegen der Lebensmittelmarkt, der Campingplatz mit Hallenbad und eine weitere verpachtete Gaststätte.

Zur Geschichte der Brauerei Rogg

Eine Brauerei ohne Wasser wäre absolut nicht denkbar. Es wird nicht nur für die Herstellung eines geschmacklich und qualitativ hochstehenden Bieres benötigt, sondern auch für viele andere Arbeitsgänge innerhalb der Produktion. Die Brauerei Rogg ist in der glücklichen Lage, ein ausgezeichnetes Brauwasser direkt von einer Quelle in der Nähe des Brauereigeländes auf 950 m Höhe beziehen zu können.

Bei der im Jahr 1846 neu gegründeten Brauerei handelte es sich um eine Weiterentwicklung der zu jener Zeit verbreiteten "Hausbrauereien", welche Freunde und Gäste, mit der Zeit aber auch Reisende und durchziehende Händler als Kunden bedienten. Der Ausschank erfolgte in der eigenen "Wirtschaft". Zu dieser Zeit setzte in Lenzkirch mit der Gründung verschiedener Manufakturen eine erste Industrialisierung ein, welche die Verkehrswege immer wichtiger werden liess. Für den jungen Betrieb war die Lage neben einer zu jener Zeit immer bedeutender werdenden Verkehrsachse wie der Bonndorferstrasse erfolgversprechend. Die Mittel, die man damals bei der Produktion verwendete, waren einfach: die Gerätschaften wurden über ein Mühlrad mit Wasserkraft betrieben, und die Pfannen im Sudhaus wurden mit Holzkohle geheizt. Der Transport des Bieres erfolgte mit Ochsen- und Pferdefuhrgespannen. Die Brauerei scheint in jener Gründerzeit von Anfang an gut floriert zu haben, selbst wenn die Kapazitäten zunächst noch gering waren.

Die Qualität des heutigen Bieres wurde wesentlich durch Entwicklungen in der Wissenschaft und Technik gegen Ende des letzten Jahrhunderts bestimmt. Auch die Brauerei Rogg, damals geleitet vom Grossvater des heutigen Firmeninhabers, profitierte von diesen Entdeckungen. Er und seine Nachfolger begannen mit einer langsamen und überlegten Modernisierung des Betriebs: in den 1920er und 1930er Jahren wurden Lastwagen angeschafft und das "Sudhaus" der Brauerei erneuert. Dabei war es für den Betrieb ein grosser Rückschlag, als 1951 der 250 Jahre alte "Kreuzhof" von einem Blitzschlag getroffen wurde und vollständig niederbrannte. 1960 wurde in der Brauerei eine neue Füllerei eingerichtet, und weitere Erweiterungs- und Modernisierungsmassnahmen, wie z.B. ein neuer Lagerkeller, wurden in den 1960er Jahren durchgeführt.

Zur weiteren Modernisierung der Brauerei gehört auch die im Jahr 1969 erfolgte Vergrösserung der Füllerei und deren Ausstattung mit leistungsstärkeren Maschinen. Sie kam damals auf eine Kapazität von ungefähr 5 000 Flaschen je Stunde. Kurz darauf wurde die Produktion von Limonade aufgenommen. 1972 wurde das "Sudhaus" erweitert, dessen Einrichtung noch aus den 1920er Jahren stammte. 1976 errichtete man als eine der ersten badischen Brauereien einen mit "zylindro-konischen Gärtanks" ausgestatteten Gärkeller. 1994 wurde schliesslich eine neue, an das alte Brauereigebäude angrenzende grosse Lagerhalle erstellt, wo die neue Reinigungs- und Abfüllanlage untergebracht ist. Mit ihr können 6 000 Flaschen in der Stunde abgefüllt und Energie und umweltbelastende Reinigungsmittel eingespart werden.

Für Ernst Rogg, heute der Vertreter der fünften Generation und das Oberhaupt der Familie und des Betriebes, wie auch für seinen Sohn Joachim Rogg stehen der sinnvolle Einsatz der Mittel zum Erzielen einer hochwertigen Qualität in ihrer "Betriebsphilosophie" an erster Stelle. Dabei wollen sie versuchen, technisch auf



Abb. 8 Seit 1846: Das Wirtshaus der Brauerei Rogg in Lenzkirch.

dem laufenden zu bleiben mit dem Ziel ein reines, wohlschmeckendes und vor allem qualitativ gutes Bier herzustellen. Denn während ein Grossbetrieb mit grossen Produktionsmengen aufwarten kann, soll der Kleinbetrieb die Kundschaft mit einem einwandfreien Produkt überzeugen.

Heutige Produktion und Strategien

Sieben verschiedene Biersorten stehen heute im Angebot der Brauerei Rogg. Seit rund 10 Jahren gibt es im Sortiment auch Weissbier, das trotz der erst kurzen Tradition auf Anhieb viel Anklang gefunden hat und sogar öffentlich prämiert wurde. Das "Rogg Zipfel" ist das letzte Kind aus der Bierfamilie und verspricht auch ein Renner zu werden.

Das weitere Angebot der Brauerei umfasst seit den 1970er Jahren auch die Produktion von Limonade. Die Limonade-Extrakte werden dabei von Grundstofflieferanten bezogen. Daneben vertreibt man teils eingekaufte oder, wie das selbstgebrannte "Bierschnäpsle", selbst produzierte Spirituosen. Abgerundet wird die Palette mit Produkten wie Wein, Fruchtsäften und Gläsern, die erworben und weiterverkauft werden.

Neben dem Bemühen, qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen, werden in der Brauerei Rogg auch andere Kriterien sehr ernst genommen, wie z.B. die Berücksichtigung kleiner Betriebe als Lieferanten für Grund- und Rohstoffe. Dies entspricht auch dem Willen des Familienunternehmens, nicht zuzulassen, von übermächtigen Konzernen fremdbestimmt zu werden. Auch beobachtet man aufmerksam den Markt und zeigt sich für Anregungen von Seiten der Kundschaft sehr empfänglich. So wurde z.B. beim neu in die Produktion aufgenommenen "Radler" aufgrund einer entsprechenden Kritik der Zuckergehalt des Getränks etwas zurückgenommen. Beim Ermitteln des Produktionsumfanges hingegen kann nach so langer Betriebsgeschichte auf verlässliche Erfahrungswerte zurückgegriffen werden. Nicht zuletzt wird versucht, mit einem kundenfreundlichen Service, der auch auf Spezialwünsche wie z.B. Wochenendlieferungen eingeht, Trümpfe auszuspielen, die einem Kleinbetrieb gegeben sind.

Ein erfolgreiches Familienunternehmen

Brauerei

Jährlich werden durch die Brauerei Rogg ca. 10 000 hl Getränke produziert, 6 000 hl Bier und 4 000 hl alkoholfreie Getränke. Der Umsatz einschliesslich der nicht selbst produzierten Waren beträgt ungefähr 1.2 Mio. DM im Jahr. Dennoch zählt die Brauerei mit ihren acht Mitarbeitern zu den "Kleinbetrieben". Der auf allen "Roggbier"-Etiketten vermerkte Zusatz "Handwerkliche Privatbrauerei" verdeutlicht denn auch, dass es sich trotz mancher technischer Neuerungen bei der Brauerei immer noch um einen Betrieb handelt, der zu einem grossen Teil nicht automatisiert geführt wird. Da kommt es immer noch sehr auf die Geschicklichkeit der beteiligten Arbeitskräfte an, ob ein gutes Bier gelingt oder nicht.

Die Geschichte der Brauerei und die Erfolge in der Produktion beweisen, dass man hier solche Qualitäten seit jeher besitzt. Seit Jahren werden die Produkte der Brauerei nun auch von offizieller Seite ausgezeichnet. Darunter fallen auch die begehrten Ehrungen durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DGL), die einen prämierten Betrieb zum "Spitzenreiter" der Branche machen.

Landwirtschaft

Früher war man auf dem "Kreuzhof" Selbstversorger. Es gab Milchkühe, man hatte eigenes Schweinefleisch und einen für den Holzvertrieb bestimmten Fuhrbetrieb mit Pferden und Ochsen. In den Sommermonaten fuhr man die Heuernte ein, im Herbst Kartoffeln und Getreide. Vor dem Zweiten Weltkrieg, als die Milchwirtschaft und der Fuhrbetrieb noch existierten, hatte der Hof ca. 30-40 ha Land. Nach dem Krieg wurde voll auf die Brauerei gesetzt. Die Landwirtschaft blieb lediglich als Viehwirtschaft erhalten, die aber immer mehr an Bedeutung abnahm. 1971 war kein Vieh mehr auf dem Hof, dafür besass man zwischen 1978 und 1986 bis zu 30 Pferde. Zucht und Fohlen-Verkauf wurden betrieben und für Kurgäste Ausritte organisiert. Als 1986 mit der Zucht "Deutscher Angusrinder" begonnen wurde, hielt man nur noch ein paar Pferde für private Zwecke.

Die Rinder aus der Roggschen Herde werden nur mit Gras, Heu und je nachdem mit den als Abfallprodukt aus der Bierherstellung stammenden Malztrebern gefüttert. Die Herde besteht ausschliesslich aus "Deutschen Angus"-Rindern, einer Rinderrasse, die anfangs der 1960er Jahre gezüchtet wurde und sehr gut an das rauhe Klima des Schwarzwalds angepasst ist. Sie zählt einen Zuchtbullen und 24 Kühe mit ihrer Nachzucht. Die Kälber bleiben 9-10 Monate bei ihren Müttern, bevor sie entweder verkauft oder in die eigene Zucht integriert werden. Diejenigen Tiere, die zum Verkauf bestimmt sind, kommen entweder zum Schlachten direkt auf den Markt oder sie werden an einen Mastbetrieb weiterverkauft. Das Fleisch wird hauptsächlich an Privatteile und je nach Stück auch im betriebseigenen Laden direkt an die Kundschaft verkauft.

Ergänzende Betriebszweige

Wie Joachim Rogg es ausgedrückt hat, sind der 1971 errichtete Campingplatz, das kleine Gemischtwarengeschäft und die zwei Gasthöfe ein "zweites Standbein" neben der Brauerei. Von Bäumen und vom alten Eisweiher der Brauerei umgeben, können auf dem Campingplatz bis zu 130 Personenwagen inklusive Wohnanhänger Platz finden. Der Betrieb ist von den Jahreszeiten abhängig, doch gibt es auch einige Dauergäste aus der Umgebung, die einen festen Platz mieten und auch an Wochenenden die gute "Schwarzwaldluft" geniessen wollen. Nachdem Ernst Rogg die aktive Führung der Brauerei seinem Sohn übergeben hat, kümmert er sich um den Campingbetrieb.

Der im neuen "Kreuzhof" untergebrachte kleine Laden stellt die zeitlich zuletzt erfolgte Erweiterung des Familienunternehmens dar. Er wird von Hilde Rogg und einer Angestellten geführt. Der Laden ist in der Art eines "Quartiergeschäftes" eingerichtet und bietet neben den Erzeugnissen der Brauerei und dem eigenen Fleisch ein breites Angebot.

Der ältere der beiden Gasthöfe aus Roggschem Besitz besteht seit den Gründerzeiten. Nach dem Brand von 1991 wurde im wieder aufgebauten Kreuzhofgebäude eine zweite Wirtschaft eingerichtet: der Gasthof "Kreuzhof". Beide Gasthöfe sind heute verpachtet.

Blick in die Zukunft

Soweit ich dies als "Wirtschaftslaie" beurteilen kann, erfüllt das Familienunternehmen Rogg viele Voraussetzungen, um zuversichtlich in die Zukunft blicken zu können. Zu diesen gehört sicher der feste, langjährige Kundenkreis der Brauerei, der Gasthöfe und des Campingplatzes. Hinzu kommt die Erweiterung des Warenangebots der Brauerei und die Erweiterung des Betriebes um den kleinen Laden. Damit ist auch gleich ein weiteres Argument für eine gesicherte Zukunft des Betriebes angesprochen: die Aufteilung des Unternehmens in Teilbereiche, die ein vielfältiges Angebot produzieren. Dies kann unter wirtschaftlich schwierigen Bedingungen von Vorteil sein. Dazu kommt das Konzept eines "Familienbetriebes", an dem man seit 150 Jahren festhält. Abgesehen von den Arbeitskräften, die damit eingespart werden, bietet die Aufteilung eines Betriebes in Bereiche, die von den einzelnen Familienmitgliedern kompetent und engagiert geleitet werden, eine einmalige Möglichkeit, den Betrieb in sinnvoller gegenseitiger Absprache auch durch schwere Zeiten koordiniert führen zu können.

Auf meine Frage, ob die Familie im Sinn hätte, den einen oder anderen Bereich für die Zukunft zu erweitern, war die Antwort für alle Bereiche des Unternehmens durchwegs negativ. Klarheit besteht für die Familie aber darüber, das Unternehmen weiterhin als Familienbetrieb führen zu wollen und das was hier vor 150 Jahren begann, nicht nur zu erhalten, sondern auch in eine ebenso erfolgreiche Zukunft zu führen.

Literatur

- Abel W. 1995. *Oasen im Südschwarzwald*. Badenweiler. Oase-Verlag.
- Badische Zeitung*, 23. Oktober 1993. Bergkäse immer beliebter. Aus der Not geboren: Käserei im Rohrwasserhof verarbeitet überzählige Milch.
- Hodapp K. o.J. *Chronik von Lenzkirch*. Unveröffentlicht.
- Hoggenmüller K. und Hug W. 1987. *Die Leute auf dem Wald. Alltagsgeschichte des Schwarzwaldes zwischen bäuerlicher Tradition und industrieller Entwicklung*. Stuttgart. Konrad Theiss.
- Riess B. 1995. Man muss Idealist sein – oder ein Idiot. *Badische Zeitung*, 29. Dezember 1995.
- Schäzle B. o.J. *Lenzkirch*. Freiburg: Kehrler Verlag KG.
- Weber M. 1952. *Bevölkerungsgeschichte im Hochschwarzwald. Quellen und Forschungen aus dem Raum von Lenzkirch*. Freiburg, Rombach.
- Wendel T. 1996. Die Geldmacher. *Badische Zeitung, Magazin*. 31. August 1996, 1-3.